

PRIMI PIATTI

# Gnocchetti vongole, gamberetti e pomodorino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

- 1
- 2 kg di gnocchetti di patate
- 600 g di gamberetti freschi sgusciati
- 500 g di vongole
- 1/2 cipolla
- olio extravergine d'oliva
- 10 pomodorini
- prezzemolo
- pepe rosso.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere in una padella grande la cipolla tritata, i pomodorini, i gamberetti, le vongole, l'olio, il tutto a crudo.



2 Accendere il fuoco al minimo e aggiungere un po' di pepe rosso e il prezzemolo.



**3** Per capire quando è pronto basta verificare che i pomodorini siano appassiti, a questo punto spegnere il fuoco.

Cuocere gli gnocchi, scolarli, versarli nella padella e farli saltare insieme al sugo.

